



בלק טוליפ בבלק מסה

מאת: עו"ד אורי גלבוע



השקת בלק טוליפ 2006 נערכה בבר השחור והאלגנטי של מסעדת "מסה" בתל אביב. רועי יצחקי, המנכ"ל והבעלים של יקב טוליפ, ותמיר ארצי היינן הציגו את היינות וסיפרו על היקב, השף אביב משה התאים את המנות ליין באופן אולטימטיבי. עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי עם הפרטים המלאים

בשנת 1672 אירע לינץ' בראש ממשלת הולנד יוהן דה ויט ובאחיו קורנליוס בידי ההמון. פרק שחור זה בהיסטוריה של הולנד תואר בצורה נפלאה בספרו של אלכסנדר דיומא. בספר מוכרזת תחרות בין גנני הולנד, שעל פיה מי שיצליח לגדל טוליפ שחור יזכה בתהילה ובפרס כספי. צעיר בשם קורנליוס ואן בארל כמעט הצליח במשימה, אך ניסיונותיו נקטעו עת הושלך לכלא, שם צעירה יפה בשם רוזה שהיא בתו של שומר הכלא סייעה בידו...

בשנות ה-60 של המאה שעברה אף הופק סרט בשם "הטוליפ השחור" בכיכובו של אלן דלון (לא קשור לספר). גם בפינלנד הופק בשנות ה-80 סרט בשם דומה שתיאר את חיי החיילים הסובייטים באפגניסטן.

ייתכן שהמיסתורין בשם הפרח "טוליפ" ונדירותו של הפרח היוו מקור ההשראה לאנשי יקב טוליפ שקראו ליין הדגל שלהם בשם זה.

אירוע ההשקה והטעימות

בשבוע שעבר הוזמנו להשקת הבלק טוליפ 2006 בבר השחור והאלגנטי מסעדת "מסה". רועי יצחקי, המנכ"ל והבעלים של יקב טוליפ, ותמיר ארצי היינן הציגו את היינות וסיפרו על היקב וענו על שאלות העיתונאים.

לפתיחה טעמנו מהווייט טוליפ 2008 בלנד מאוד לא שגרתי של ענבי גוורצטרמינר (60%) מכפר יובל בסמוך לגבול הצפון וענבי סוביניון בלאן (40%) מכרם בן זמרה. היין יושן במיכלי נירוסטה ללא כל מגע של עץ. היין בעל חומציות טובה ורעננות והטעמים הטרופיים היו רק ברקע של האשכולית והעשבוניות. בסך הכל התוצאה מפתיעה ביותר.

מחיר: 67 שקלים.

ציון: 88 .

סוד התאמת האוכל

השף אביב משה כבר בשלב הזה הראה בנוסף ליצירתיות המפורסמת שלו את יכולת התאמת המנות המעולה. כשהגיש עם הטוליפ הלבן שתי מנות המשלימות זו את זו ואת היין:

שימי אינטיאס - שהוגש עם קפוצ'ינו אבוקדו לימוני וסלט, ג'ינג'ר, פיסטוקים, תרד, וצנונית.

טרטר טונה שהוגש עם קרם בטטה ושמן שומשום, מלפפון, קולרבי ופלפל אדום.

המשכנו ביין **MOSTLY קברנה פרנק** – 85% ענבי קברנה פרנק ו-15% ענבי קברנה סוביניון. ליין מתאים יותר השם too much - יותר מדי עץ, יותר מדי קאסיס ויותר מדי אלכוהול (14.9%). הדבר היחידי שהיה בו פחות מדי היה חומציות.





מחיר: 79.

ציון: 84.

ליין זה התאים השף בצורה גאונית **ברוסקטה כבד אווז** עם מרמלדת פלפלים ירוקים וקדם פיסטוק - התאמה מושלמת לירוק של הקברנה פרנק.

Black Tulip 2006



זהו בלנד של ארבעה זנים: קברנה סוביניון (60%) מכרם עלמה שבגליל העליון, בתוספת מרלו (20%), קברנה פרנק (13%) ופטיט ורדו (7%) מאזור הרי יהודה. כל זן הותסס בנפרד וגם היישון הראשוני למשך חצי שנה בוצע בנפרד. היישון הכולל, שנעשה בחביות חדשות מעץ אלון צרפתי, נמשך 30 חודשים, ולאחר הביקבוק הונחו הביקבוקים ליישון נוסף. על אף תקופת היישון בעץ המוגזמת והאלכוהול הגבוה (15.5%), טעמי העץ והאלכוהול לא השתלטו על היין ואיכות הפרי עמדה בו בכבוד. היין בעל צבע כמעט שחור מרשים ועמוק, טעמי פירות שחורים בשלים, וניל ועץ קלוי.

התווית המקסימה של היין עוצבה מתוך ציור שצייר יוצר מחונן מעמותת אקי"ם ושבחר בתחרות שנערכה בין חוסים בעמותות: אקי"ם, איל"ן, בית השאנטי וכפר תקווה.

מחיר: 175 שקלים.

ציון: 88.

אין לי ספק שרוברט פרקר ו-Wine Spectator יתנו לו ציונים גבוהים יותר.

גם ליין הדגל הותאמה מנה מושלמת **לחי עגל עם רביולי זנב שור** - בשר הלחי בושל בבישול ארוך עם קינמון, אניס, הל וקפיר ליים והוגש עם קרם שורשים לימוני, רביולי זנב שור ופירות מיובשים, ג'ינג'ר וקוביות דלעת מקורמלות.

מזמן לא טעמתי התאמה כה טובה של מנות ליין ובאיכות ביצוע עילאית.

יקב טוליפ הינו יקב בוטיק משפחתי, בבעלות ובניהול משפחת יצחקי, הממוקם בכפר תקווה, שבסמוך לקריית טבעון. ייצור היינות נעשית תוך פעילות תרומה לקהילת כפר תקווה, שבו מתגוררים בעלי מגבלות וצרכים מיוחדים.

רועי סיפר על הקשר ההדוק בין כפר תקווה ליקב. אנשי היקב עובדים בכל עבודות היקב תמורת שכר ומבקרי הכפר מבקרים ומסיירים ביקב: "50% מהבקשות לאכלוס בכפר הם בעקבות היותו ומעורבותו של יקב טוליפ במקום".



פעילות היקב ברוכה וקל לאהוב יקב שבנוסף ליינותיו הטובים גם תורם לקהילה - כה לחי!

[עוד פרטים על בלק טוליפ 2006 מפי אנשי היקב.](#)